

Załącznik nr 1A do Regulaminu naboru wniosków o powierzenie grantu

## SZCZEGÓŁOWY OPIS ZADAŃ

**Zadanie nr 1.** Organizacja warsztatów kulinarnych rozwijających kompetencje praktyczne i społeczne dzieci uczęszczających do szkół podstawowych na obszarze Stowarzyszenia "Lasowiacka Grupa Działania".

### I. PRZEDMIOT I ZAKRES ZADANIA:

1. Celem zadania jest podniesienie kompetencji kluczowych - osobistych i społecznych uczniów szkół podstawowych z gmin: Bojanów, Nowa Dęba, Pysznica i Zaleszany z obszaru Stowarzyszenia "Lasowiacka Grupa Działania" do 30 października 2026 roku.
2. Wymogi formalno – organizacyjne dla realizowanego działania.

Realizacja zadania polegać będzie na organizacji i realizacji programu „Warsztatów kulinarnych” dla dzieci zamieszkujących obszar Stowarzyszenia „Lasowiacka Grupa Działania”, które to dzieci dodatkowo uczęszczają do szkół podstawowych na obszarze na którym działa LGD.

Warsztaty to realizacja programu szkoleniowego, który zostanie zrealizowany w trakcie 5 dni, w liczbie 5 godzin/dzień dla 4 grup 25-cio osobowych - łącznie 100 osób wg. parytetu przedstawionego w opisie grup docelowych.

W ramach przedsięwzięcia przewiduje się realizację działań ukierunkowanych na rozwój zdolności uczniów poza edukacją formalną uwzględniającą m.in. wsparcie różnych form rozwijających kompetencje, uzdolnienia, umiejętności, wiedzę oraz zainteresowania uczniów poza edukacją formalną.

Warsztaty kulinarne mają przybliżyć umiejętności i wiedzę związaną z przygotowywaniem potraw. Obejmować będą zarówno praktyczne umiejętności, takie jak obsługa sprzętu kuchennego, różne techniki gotowania, czy umiejętności krojenia, jak i wiedzę teoretyczną, np. znajomość składników, zasad przechowywania żywności, czy dobierania przypraw. Dodatkowo poprzez warsztaty uczestnicy mają nabywać kompetencje kulinarne takie jak kreatywność, umiejętność planowania, organizowania pracy w kuchni oraz umiejętność pracy w zespole.

Rozwój i wzmacnianie kompetencji kulinarnych realizowane ma być w oparciu o:

- obsługę sprzętu kuchennego: umiejętność obsługi piekarnika, kuchenki, mikrofali, blenderów, robotów kuchennych i innych urządzeń;
- techniki kulinarne: znajomość i umiejętność stosowania różnych metod gotowania, takich jak gotowanie, smażenie, pieczenie, duszenie, gotowanie na parze, grillowanie.
- przygotowanie składników: umiejętność krojenia, siekania, obierania, filetowania, marynowania, mieszania składników;
- estetyczne podawanie potraw: umiejętność odpowiedniego nakładania potraw na talerze i dekorowania dań;
- zarządzanie zapasami i planowanie posiłków: umiejętność racjonalnego gospodarowania żywnością, planowania posiłków i zamawiania produktów;
- higienę i bezpieczeństwo: znajomość zasad higieny w kuchni i umiejętność bezpiecznego obchodzenia się z nożami i gorącymi potrawami.
- kreatywność i innowacyjność: umiejętność tworzenia nowych potraw, eksperymentowania z smakami i składnikami;
- komunikację i pracę w zespole: umiejętność efektywnej komunikacji w kuchni, współpracy z innymi uczestnikami / osobami przygotowującymi posiłki;
- umiejętności organizacyjne i planistyczne: umiejętność organizacji pracy w kuchni, planowania posiłków i zarządzania czasem.
- odpowiedzialność i dokładność: dbałość o jakość potraw, przestrzeganie przepisów i zasad higieny.

Zajęcia w formie warsztatów dostosowane będą dla dzieci w wieku od 7 – 15 lat. Liczba uczestników warsztatów wynosić będzie 100 os. (podział ze względu na płeć: 39 chłopców, 61 dziewczynek).

Założenia dla projektu, jak i realizowanych zajęć ukierunkowane są na rozwój kompetencji społecznych, dlatego też uznano, iż dzieci i młodzież powinny umieć gotować, ze względu na ich rozwój samodzielności, poczucia sprawczości, wspierania rozwoju umiejętności społecznych poprzez współpracę i komunikację, a także edukację zdrowotną o zdrowym odżywianiu. Realizacja zadania to przyczyni się do praktycznego rozwoju umiejętności matematycznych, logicznego myślenia, kreatywności i koncentracji, a także do budowania silnych więzi rodzinnych i tworzenia wspólnych wspomnień, które mogą być osiągnięte po zakończeniu realizacji zadania.

Termin realizacji warsztatów zostanie uzgodniony z zamawiającym w terminie przypadającym na miesiące wakacyjne w roku 2026.

Zgodnie z ofertą na realizację zajęć, zajęcia prowadzone będą przez osoby spełniające wymogi formalne oraz dotyczące kompetencji osobistych. Prowadzący będą posiadać odpowiednie wykształcenie, a także będą zweryfikowani w krajowym Rejestrze Karnym.

Forma, organizacja i realizacja przedsięwzięcia ma być zgodna z: Ustawą z dnia 7 września 1991 r. o systemie oświaty (Dz. U. z 2019 r. poz. 1481 z późn. zm.); Rozporządzeniem MEN z dnia 30 marca 2016 r. w sprawie wypoczynku dzieci i młodzieży (Dz. U. z 2016 poz. 452); Ustawą z dnia 14 grudnia 2016 r. Prawo Oświatowe (Dz. U. z 2020 r. poz. 910); Ust. z dnia 24 maja 2000 r. o KRK (Dz. U. z 2019 r. poz. 1158); Ust z dnia 24 listopada 2017 r. o imprezach turystycznych i powiązanych usługach turystycznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 548 z późn. zm.); Ust z dnia 18 sierpnia 2011 r. o bezpieczeństwie osób przebywających na obszarach wodnych (Dz. U. z 2020 r. poz. 350). Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2019 r. poz. 1252 z późn. zm.).

W ramach realizacji zadania przewiduje się dodatkowo: przeprowadzenie rekrutacji poprzedzającej program merytoryczny w miesiącu czerwcu 2026 r., zajęcia merytoryczne zostaną przeprowadzone w miesiącach: lipiec – wrzesień 2026r.

Na zakończenie warsztatów organizator przeprowadzi ankiety które będą miały na celu wykazanie, czy u uczestników nastąpił wzrost kompetencji społecznych.

Zajęcia zrealizowane zostaną w ramach szczegółowego programu opracowanego dla 5 dni po 5 godzin zegarowych na dzień

Plan ramowy każdego dnia:

09:00–09:30 Przywitanie, wprowadzenie  
09:30–10:30 Gotowanie (część 1 – przygotowanie)  
10:30–11:30 Przerwa na zabawę / odpoczynek  
11:30–12:30 Gotowanie (część 2 – wykończenie)  
12:30–13:00 Wspólny posiłek  
13:00–13:30 Zajęcia kreatywne / zabawa  
13:30–14:00 Sprzątanie stanowisk i podsumowanie

Przygotowywane potrawy / posiłki w ramach warsztatów - 5 dni:

Dzień 1 – Kruche ciasteczka maślane;  
Dzień 2 – Rosół z makaronem;  
Dzień 3 – Pierogi ruskie;  
Dzień 4 – Makaron z sosem pomidorowym i serem;  
Dzień 5 – Pizza domowa;

3. Realizacja zadania zgodnie z zasadą zrównoważonego rozwoju, w tym prowadzone zajęcia w projekcie przyczyniają się do promowania aktywności fizycznej, a tym samym do korzystnych dla klimatu zachowań, które będą podejmowane przez dzieci i młodzież jako już dorosłe osoby.

## II. GRUPA DOCELOWA I REKRUTACJA UCZESTNIKÓW:

1. Grupą docelową zadania ma być 100 uczniów (39 chłopców, 61 dziewczynek) ze szkół podstawowych z terenu Gmin Bojanów (4 szkoły), Nowa Dęba (6 szkół), Zaleszany (7 szkoły), Pysznica (4 szkoły) w wieku od 7tego roku życia będących mieszkańcami obszaru LGD i uczniami szkół podst. z obszaru w.w. gmin. Grupa docelowa ma być podzielona na cztery grupy po 25 osób na grupę /gminę.
2. Uczestnik, do którego kierowane jest wsparcie w ramach projektu w zakresie działań spoza edukacji formalnej biorący udział w przedsięwzięciach w ramach Priorytetu 8 i niniejszego działania nie może być objęty wsparciem w ramach tego samego rodzaju wsparcia w projektach realizowanych w Priorytecie 7. Grantobiorcy będą zobowiązani do weryfikacji jego spełnienia przez uczestników.
3. Rekrutacja uczestników projektu zostanie przeprowadzona przez grantobiorców, którzy przeprowadzają rekrutację uczestników na poziomie lokalnym wśród uczniów szkół podstawowych z terenu Gmin Bojanów, Nowa Dęba, Zaleszany, Pysznica - w czerwcu 2026. Rekrutacja poprzedzona zostanie kampanią informacyjną, prowadzoną przez stronę www beneficjenta projektu oraz grantobiorcy *(jeśli taką posiada)* oraz w takich lokalizacjach jak Szkoły Podstawowe wymienione w pkt. II.1., Gminne Instytucje Kultury, Kluby Sportowe z obszaru Gmin wymienionych w pkt. II.1., oraz JST z obszaru wymienionego w pkt. II.1..
4. Rekrutacja zostanie przeprowadzona zgodnie z zasadą równości szans kobiet i mężczyzn oraz niedyskryminacji osób z niepełnosprawnościami *(brak powielania stereotypów odnośnie płci, niepełnosprawności czy wieku, strona www wnioskodawcy jest zgodna ze standardem cyfrowym, komunikacja z uczestnikami z wykorzystaniem różnych kanałów - osobiście, telefonicznie, mailowo)*.
5. Rekrutacja będzie odbywała się za pomocą formularza rekrutacyjnego *(możliwość wypełnienia u grantobiorcy i w miejscu zamieszkania uczestnika/rodzica/opiekuna prawnego)* zawierającego także pytanie odnośnie niezbędnych wymagań i udogodnień wynikających ze stanu zdrowia/niepełnosprawności. Formularz może zostać złożony osobiście.
6. W trakcie rekrutacji należy używać języka wrażliwego na płeć, stosować zasadę uniwersalnego projektowania, w kampanii informacyjno-promocyjnej nie należy powielać stereotypów odnośnie płci, zachęcanie do udziału w zadaniu musi być kierowane w równym stopniu do dziewczynek jak i chłopców w kontekście ich potrzeb.
7. Działania na rzecz dostępu osób z niepełnosprawnością: kryteria rekrutacyjne dotyczące uczestnictwa w planowanych w ramach projektu zadań będą gwarantowały równy i sprawiedliwy dostęp dla wszystkich. Założono również działania na rzecz dostępu osób z niepełnosprawnością, np. stosowanie różnych sposobów komunikacji *(telefonicznie, e-mailowo, osobiście, poprzez stronę internetową dostępną cyfrowo)*, dokumenty rekrutacyjne będą zawierać prośbę o zgłaszanie lub pytanie o szczególne potrzeby uczestnika/czki. Informacje o projekcie wraz z dokumentacją rekrutacyjną dostępne będą on-line u wnioskodawcy *(strona standard WCAG2.1)*.
8. Kryteria rekrutacji wymagane od grantobiorców to:
  - 8.1. kryteria formalne:
    - 8.1.1. - uczeń szkoły podstawowej w wieku 7-15 lat z terenu gminy oraz zamieszkujący (w rozumieniu KC) Gminę wchodzącą w skład obszaru LGD, oświadczenie rodzica/opiekuna prawnego oraz dokument potwierdzający np. kserokopia legitymacji szkolnej;
    - 8.1.2. - chęć udziału w projekcie – oświadczenie rodzica/opiekuna prawnego i dziecka;
    - 8.1.3. – oświadczenie rodzica/opiekuna o braku przeciwwskazań zdrowotnych do udziału w zajęciach
  - 8.2. kryteria premiujące:

8.2.1. - 1 pkt. – uczennica/uczeń z niepełnosprawnościami (oświadczenie oraz dokument potwierdzający, np. orzeczenie);

8.2.2. - 1 pkt. - uczennica/uczeń z rodziny z której dwoje rodziców przynależą do os. z grupy będącej w niekorzystnej sytuacji określonej w LSR (tj.: kobieta, os. bezrobotna lub niepełnosprawna, absolwent szkoły zawodowej, średniej, wyższej do 3 lat po jej ukończeniu, 50+, senior. Weryfikacja przynależności na podst. przedstawionych dokumentów).

O zakwalifikowaniu uczestników decydować będzie suma uzyskanych punktów, a w przypadku równej liczby – kolejność zgłoszeń. Osoby niezakwalifikowane utworzą listę rezerwową, uczniowie z najwyższą ilością pkt. zostaną przyjęci do projektu.

Rekrutacja prowadzona osobno dla dziewczynek, a osobno dla chłopców w celu osiągnięcia wymaganej liczby uczestniczek i uczestników zgodnie z założonymi wskaźnikami w podziale na płeć.

9. Grantobiorca zobowiązany jest również do monitorowania uczestników w zakresie wskaźników obowiązkowych zgodnie z Listą Wskaźników Kluczowych EFS+ (*osoba z niepełnosprawnościami - oświadczenie oraz dokument potwierdzający wydany przez uprawniony organ*).

10. Komisja rekrutacyjna (min. 3 os.: 2 os. z ramienia grantobiorcy oraz jedna - personel beneficjenta projektu. W przypadku problemów z rekrutacją zostanie powtórzona akcja informacyjna, zostaną zorganizowane dodatkowe spotkania z potencjalnymi uczestnikami, np. w szkołach.

### III. WSKAŹNIKI REALIZACJI ZADANIA:

Nazwa wskaźnika	Jednostka miary	Wartość docelowa			Sposób pomiaru
		kobiety	mężczyźni	ogółem	
<b>Wskaźnik produktu określony dla LSR oraz dla zadania (Z)</b>					
LSR: Ludność objęta projektami w ramach strategii zintegrowanego rozwoju terytorialnego	osoby	61	39	100	<p>Pomiar wskaźnika (kod: WLWK-PL0CO03) zostanie wykonany na podstawie złożonych przez uczestników deklaracji przystąpienia do projektu, oraz ich zakwalifikowania do udziału przez zespół rekrutujący.</p> <p>Pomiar wskaźnika (kod: WLWK-PL0CO03) w momencie przystąpienia uczestnika do pierwszej formy wsparcia. Narzędzie pomiaru: lista obecności.</p> <p>Za pomiar wskaźnika odpowiada grantobiorca.</p>
Z: Liczba zorganizowanych warsztatów kulinarnych dla dzieci uczęszczających do szkół podstawowych z gmin: Bojanów,	szt.	-	-	4	<p>Wskaźnik mierzony w momencie rozliczenia zadania na podstawie dokumentów:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sprawozdanie ze zorganizowanych warsztatów z podsumowaniem i opisem osiągniętych celów;</li> <li>- dokumentacja fotograficzna</li> </ul>

Nowa Dęba, Pysznica i Zaleszany na obszarze Stowarzyszenia "Lasowiacka Grupa Działania".					z realizacji zajęć,
Liczba projektów, w których finansowano koszty racjonalnych usprawnień dla osób z niepełnosprawnoś ciami.	szt.	0	0	0	Pomiar wskaźnika (kod:WLWK-PL0CO01) dokonywany w momencie rozliczenia wydatku związanego z racjonalnymi usprawnieniami w ramach projektu na podstawie umowy, protokołu zdawczo - odbiorczego potwierdzającego wprowadzenie racjonalnych usprawnień. Za pomiar wskaźnika odpowiada grantobiorca, który będzie zobowiązany do przekazania w/w dokumentów LGD.
<b>Wskaźnik rezultatu</b>					
Liczba uczniów którzy nabyli kwalifikacje po opuszczeniu programu	osoby	49	31	80	Wskaźnik (WLWK-PLFCR01) mierzy nabyte przez uczniów kompetencje (K) społeczne i osobiste w tym rozwój zdolności beneficjenta do prowadzenia prozdrowotnego trybu życia, utrzymania zdrowia fizycznego oraz uzyskania wiedzy o ekologicznej produkcji żywności. Weryfikacja 4 etapowa tj. I-zakres, II-wzorzec, III-ocena, IV-porównanie. Pomiar dokonany w ciągu 4 tygodni od zakończenia udziału w projekcie. Nabycie kompetencji zostanie potwierdzone ankietą, która będzie wskazywała wzrost nabytych kompetencji. Za pomiar opowiada grantobiorca, który będzie zobowiązany do przekazania w/w dokumentów LGD.
<b>Inne wspólne wskaźniki produktu</b>					
- wskaźniki obligatoryjne, które należy wybierać i monitorować we wszystkich projektach, w których będą występować uczestnicy projektów.					
Liczba osób z niepełnosprawnoś ciami objętych wsparciem w programie	osoby	0	0	0	Pomiar wskaźnika ostatecznie wykonany na podstawie złożonych przez uczestników deklaracji przystąpienia do projektu, oraz ich zakwalifikowania do udziału przez zespół rekrutujący. Wskaźnik

					<p>mierzony na podstawie dokumentów potwierdzających kwalifikowalność uczestnika oraz potwierdzających spełnienie kryterium osoby z niepełnosprawnością np. orzeczenie o niepełnosprawności.</p> <p>Pomiar wskaźnika w momencie przystąpienia uczestnika do pierwszej formy wsparcia.</p> <p>Narzędzie pomiaru: lista obecności.</p> <p>Za pomiar opowiada grantobiorca,</p>
Liczba osób z krajów trzecich objętych wsparciem w programie	osoby	0	0	0	<p>Pomiar wskaźnika (kod:WLWK-EECO13) zostanie wykonany na podstawie złożonych przez uczestników deklaracji przystąpienia do projektu, oraz ich zakwalifikowania do udziału przez zespół rekrutujący. Wskaźnik mierzony na podstawie dokumentów potwierdzających kwalifikowalność uczestnika oraz oświadczenia o spełnieniu kryterium przynależności do grupy osób z krajów trzecich.</p> <p>Pomiar wskaźnika w momencie przystąpienia uczestnika do pierwszej formy wsparcia.</p> <p>Narzędzie pomiaru: lista obecności.</p> <p>Za pomiar opowiada grantobiorca,</p>
Liczba osób obcego pochodzenia objętych wsparciem w programie	osoby	0	0	0	<p>Pomiar wskaźnika (kod:WLWK-EECO14) zostanie wykonany na podstawie złożonych przez uczestników deklaracji przystąpienia do projektu, oraz ich zakwalifikowania do udziału przez zespół rekrutujący. Wskaźnik mierzony na podstawie dokumentów potwierdzających kwalifikowalność uczestnika oraz oświadczenia o spełnieniu kryterium przynależności do grupy osób obcego pochodzenia.</p> <p>Pomiar wskaźnika w momencie przystąpienia uczestnika do pierwszej formy wsparcia.</p>

					<p>Narzędzie pomiaru: lista obecności.</p> <p>Za pomiar opowiada grantobiorca,</p>
<p>Liczba osób należących do mniejszości, w tym społeczności marginalizowanych takich jak Romowie, objętych wsparciem w programie</p>	<p>szt.</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>Pomiar wskaźnika (kod:WLWK-EECO 15) zostanie wykonany na podstawie złożonych przez uczestników deklaracji przystąpienia do projektu, oraz ich zakwalifikowania do udziału przez zespół rekrutujący. Wskaźnik mierzony na podstawie dokumentów potwierdzających kwalifikowalność uczestnika oraz oświadczenia o spełnianiu kryterium przynależności do grupy osób należących do w.w. mniejszości.</p> <p>Pomiar wskaźnika w momencie przystap. uczestnika do pierwszej formy wsparcia.</p> <p>Narzędzie pomiaru: lista obecności.</p> <p>Za pomiar opowiada grantobiorca,</p>
<p>Liczba osób w kryzysie bezdomności lub dotkniętych wykluczeniem z dostępu do mieszkań, objętych wsparciem w programie.</p>	<p>osoby</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>Pomiar wskaźnika (kod: WLWK-EECO16) zostanie wykonany na podstawie złożonych przez uczestników deklaracji przystąpienia do projektu, oraz ich zakwalifikowania do udziału przez zespół rekrutujący. Wskaźnik mierzony na podstawie dokumentów potwierdzających kwalifikowalność uczestnika oraz oświadczenia o spełnieniu kryterium przynależności do grupy osób w kryzysie bezdomności.</p> <p>Pomiar wskaźnika w momencie przystąpienia uczestnika do</p>

					<p>pierwszej formy wsparcia.</p> <p>Narzędzie: lista obecności</p> <p>Za pomiar opowiada grantobiorca,.</p>
--	--	--	--	--	---

#### IV. REZULTATY ZADANIA

Przyjęto, iż w wyniku realizacji warsztatów kulinarnych wśród co najmniej 80% dziewcząt i chłopców uczestniczących w zajęciach wzrośnie poziom kompetencji społecznych w zakresie:

- rozwoju zdolności beneficjentów projektu do prowadzenia prozdrowotnego trybu życia (obie płcie);
- utrzymania zdrowia fizycznego (obie płcie);
- uzyskania wiedzy o ekologicznej produkcji żywności (obie płcie).

#### V. BUDŻET ZADANIA

1. Wartość grantu – kwota ryczałtowa: **55 000,00 zł.**

2. Koszty kwalifikowane zadania:

Lp.	Kategoria wydatku	Charakterystyka wydatku	Przyjęta rynkowa wartość jednostkowa	Wartość ogółem PLN
1.	Organizacja warsztatów kulinarnych rozwijających kompetencje praktyczne i społeczne dzieci uczęszczających do szkół podstawowych na obszarze Stowarzyszenia "Lasowiacka Grupa Działania".	<p><b>Ogólne założenia:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Czas trwania: 5 dni x po 5 godzin/dzień (godziny zegarowe);</li> <li>• Koszt: 110 zł / dziecko (koszt za jeden dzień warsztatów) – koszt obejmuje: składniki potrzebne do przygotowania potraw, udostępnienie sali warsztatowej oraz wynagrodzenie prowadzących warsztaty;</li> <li>• Grupa wiekowa: dzieci ze szkół podstawowych / klasy 1- 8;</li> <li>• W trakcie warsztatów przewiduje się wspólny posiłek tj. obiad dwudaniowy dla każdego uczestnika;</li> <li>• Każde dziecko pracuje na własnym sprzęcie i składnikach (przygotowanych wcześniej przez organizatora);</li> <li>• Warsztaty odbywają się w miejscu z dostępem do blatów roboczych;</li> <li>• Codziennie dzieci przygotowują jeden posiłek;</li> </ul> <p><b>Plan ramowy każdego dnia:</b></p> <p>09:00–09:30 Przywitanie, wprowadzenie</p> <p>09:30–10:30 Gotowanie (część 1 – przygotowanie)</p> <p>10:30–11:30 Przerwa na zabawę / odpoczynek</p>	55 000,00 zł	55 000,00 zł

		<p>11:30–12:30 Gotowanie (część 2 – wykończenie)  12:30–13:00 Wspólny posiłek  13:00–13:30 Zajęcia kreatywne / zabawa  13:30–14:00 Sprzątanie stanowisk i podsumowanie</p> <p><b>Przygotowywane potrawy / posiłki w ramach warsztatów - 5 dni:</b>  Dzień 1 – Kruche ciasteczka maślane;  Dzień 2 – Rosół z makaronem;  Dzień 3 – Pierogi ruskie;  Dzień 4 – Makaron z sosem pomidorowym i serem;  Dzień 5 – Pizza domowa;</p> <p><b>Dzień 1: Kruche ciasteczka maślane. Opis:</b>  Dzieci przygotowują ciasto, wykrawają ciasteczka foremkami i dekorują je po upieczeniu np. lukrem, czekoladą lub kolorowymi posypkami.</p> <p><b>Lista składników (na 1 dziecko):</b>  Mąka pszenna – 150 g., masło – 100 g (zimne), cukier puder – 50 g., żółtko – 1 szt., cukier waniliowy – 1/2 łyżeczki, posypki, pisaki cukrowe, polewa – do dekoracji (ok. 15 g)</p> <p><b>Sprzęt:</b>  Miska do wyrabiania ciasta, wałek, foremki do ciastek, blacha + papier do pieczenia.</p> <p><b>Dzień 2: Rosół z makaronem. Opis:</b>  Dzieci gotują rosół drobiowy z przygotowanych dla nich składników. Przygotowują bulion warzywno-drobiowy. Do bulionu dodają własnoręcznie przygotowany makaron.</p> <p><b>Lista składników (na 1 dziecko):</b>  Skrzydółko z kurczaka – 1 szt., marchew – 1 szt., pietruszka – 0,5 szt., seler – 1 plasterk, por – 1 kawałek. Makaron domowy: mąka – 80 g, jajko – 1 szt. sól – do smaku.</p> <p><b>Sprzęt:</b>  Garnek, deska do krojenia.</p> <p><b>Dzień 3: Pierogi ruskie. Opis:</b>  Dzieci samodzielnie wyrabiają ciasto na pierogi. Przygotowują farsz do pierogów z ziemniaków, twarogu, cebulki. Gotują pierogi.</p> <p><b>Lista składników (na 1 dziecko):</b>  Mąka – 200 g, ciepła woda – 100 ml, sól – 1/2 łyżeczki, twaróg – 100 g, ziemniaki ugotowane – 100 g, cebula – 1/2 szt., masło</p>		
--	--	---	--	--

	<p>– do smażenia.</p> <p><b>Sprzęt:</b> Wykrawacz do ciasta; garnek do gotowania (pod opieką dorosłych), stolnica.</p> <p><b>Dzień 4: Makaron z sosem pomidorowym i serem</b> Dzieci samodzielnie przygotowują i gotują makaron, przygotowują sos do makaronu, łączą składniki.</p> <p><b>Lista składników (na 1 dziecko):</b> Makaron - 80 g., przecier pomidorowy, czosnek - 1 ząbek, oliwa z oliwek - 1 łyżeczka, sól/pieprz, bazylia – liść, ser żółty.</p> <p><b>Sprzęt :</b> Rondel do sosu, garnek na makaron, tarka do sera, łyżka drewniana, wałek, stolnica, maszynka do makaronu (jedna na kilkoro dzieci).</p> <p><b>Dzień 5: Pizza domowa. Opis:</b> Dzieci samodzielnie przygotowują ciasto na pizzę, przygotowują dodatki, łączą składniki. Wypiekają pizzę.</p> <p><b>Lista składników (na 1 dziecko):</b> Ciasto drożdżowe (wyrabiane na miejscu), sos pomidorowy. Ulubione dodatki: szynka, ser, kukurydza, pieczarki; Mąka pszenna – 200 g, drożdże świeże – 10 g., woda letnia – 120 ml, sól – 1 łyżeczka, cukier – 0,5 łyżeczki, oliwa – 1 łyżka, przecier pomidorowy – 50 g, ser żółty – 70 g, szynka – 40 g, pieczarki – 40 g, kukurydza konserwowa – 20 g.</p> <p><b>Sprzęt:</b> Stolnica</p>		
<b>Razem:</b>			<b>55 000,00 zł</b>

## VI.ZOBOWIĄZANIA W ZAKRESIE ROZLICZENIA GRANTU

1. Wskaźnik kwoty ryczałtowej: 1.1.1. Liczba zorganizowanych warsztatów kulinarnych dla dzieci uczęszczających do szkół podstawowych z gmin: Bojanów, Nowa Dęba, Pysznicza i Zaleszany na obszarze Stowarzyszenia "Lasowiacka Grupa Działania".- 4 szt.
2. Dokumenty potwierdzające realizację zadania, które Grantobiorca jest zobowiązany przedstawić i/lub przekazać beneficjentowi projektu grantowego (*Stowarzyszenie „Lasowiacka Grupa Działania”*):
  - 1) Dokumenty mogące stanowić podstawę rozliczenia wskaźnika:
    - a. dokumentacja z przeprowadzonej rekrutacji;
    - b. sprawozdanie ze zorganizowanych warsztatów z podsumowaniem i opisem osiągniętych celów;
    - c. dokumentacja fotograficzna z realizacji zajęć;
    - d. dane osobowe uczestników projektu zgodnie z załącznikiem nr 1 do Wytycznej dotyczące monitorowania postępu rzeczowego realizacji programów na lata 2021-2027 Ministra Funduszy i Polityki Regionalnej - „*Zakres danych nt. uczestników Projektu oraz podmiotów obejmowanych wsparciem gromadzonych w CST2021*”,
    - e. dokumenty potwierdzające przeprowadzenie działań informacyjno-promocyjnych,
    - f. inne powstałe w toku realizacji zadania - na wezwanie Grantodawcy oraz zgodnie z zapisami umowy o powierzenie grantu.

.....  
*Miejscowość i data*

.....  
*Pieczęć i podpis/y osoby/ób  
upoważnionej/yh do reprezentacji  
wnioskodawcy*